



Lgr22

# Mejerikemi

**Hållbar matproduktion lokalt och globalt. Under den laborativa delen separerar vi grädde och gör ost eller smör. Vi pratar om kemin bakom dessa vardagliga livsmedel samt undersöker vid vilken temperatur och med vilka ämnen ost ystas och smör kärnas på bästa sätt.**

Antal: ca 24 elever  
Tid: 60 minuter

## Centralt innehåll

Observera att under skolpasset berör vi delar av det nedan listade centrala innehållet.

### Kemi åk 7-9

#### Kemin i naturen, i samhället och i människokroppen

- Separations- och analysmetoder, till exempel filtrering, fällning, pH-mätning och identifikation av ämnen.
- Kolhydrater, proteiner och fetter samt deras funktioner i människokroppen.

#### Systematiska undersökningar och granskning av information

- Observationer och experiment med såväl analoga som digitala verktyg. Formulering av undersökningsbara frågor, planering, utförande, värdering av resultat samt dokumentation med bilder, tabeller, diagram och rapporter.
- Informationssökning, kritisk granskning och användning av information som rör kemi. Argumentation och ställningstaganden i aktuella frågor som rör miljö och hälsa.